



## Is Argiolas

Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas

frisch und ausgewogen - Vermentino aus Einzellage

**Beschreibung:**

Strohgelb mit grünlichen Einschlässen, intensives Bouquet, delikate Frucht gelber Früchte, geröstete Mandeln und Nüsse. Die Säure ist stützend, jedoch nie störend und perfekt integriert. Stammt aus einer Einzellage und ist der Top Vermentino des Weingutes. Vibrierend und attraktiv bis ins Finale.

**Aromenprofil:**

Strohgelb mit grünlichen Einschlässen, intensives Bouquet, delikate Frucht gelber Früchte, geröstete Mandeln und Nüsse. Die Säure ist stützend, jedoch nie störend und perfekt integriert. Stammt aus einer Einzellage und ist der Top Vermentino des Weingutes. Vibrierend und attraktiv bis ins Finale.

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Argiolas

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Vermentino

**Artikelnummer:** 1193224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Is Argiolas

Vermentino di Sardegna DOC  
Argiolas

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.